



LAND
BRANDENBURG

Ministerium für Bildung,
Jugend und Sport

Rahmenlehrplan

für den Unterricht in der
Sekundarstufe II / Berufsschule
im Land Brandenburg

Dreijährige Ausbildung

**Fachpraktikerin und
Fachpraktiker
Hauswirtschaft**



IMPRESSUM

Erarbeitung

Dieser Rahmenlehrplan wurde vom Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg (LISUM) erarbeitet.

Herausgeber

Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg

Gültigkeit des Rahmenlehrplans

Gültig ab 1. August 2023



Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg 2023
<https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/deed.de>

Inhaltsverzeichnis

Vorbemerkungen	4
1. Bildungsauftrag der Berufsschule	5
2. Didaktische Grundsätze	11
3. Berufsbezogene Vorbemerkungen	12
4. Empfehlungen zu Formen der Lernkontrollen und zur Leistungsbewertung	13
5. Lernfelder und Inhalte	14
5.1 Übersicht über die Lernfelder	14
5.2 Kompetenzen und Inhalte	15
5.3 Lesehinweise	34

Vorbemerkungen

Für Menschen, die aufgrund der Art und Schwere ihrer Behinderung keinen anerkannten Ausbildungsberuf ausüben können, ermöglichen länderspezifische Ausbildungsregelungen gemäß § 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG) eine dauerhafte Eingliederung in die Arbeitswelt. Diese Regelungen haben das Ziel, Ausbildungsinhalte und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten der beruflichen Handlungskompetenz an die Anforderungen der Arbeitswelt anzupassen.

Um Schülerinnen und Schüler beruflich bestmöglich einzugliedern, bedarf es der vertrauensvollen Zusammenarbeit der beruflichen Schulen mit den Ausbilderinnen und Ausbildern, dem Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung als zuständige Stelle, den Rehabilitationseinrichtungen, der Arbeitsverwaltung sowie den Personensorgeberechtigten.

Der vorliegende Rahmenlehrplan gilt für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft (FP Hauswirtschaft) im Land Brandenburg. Dieser folgt der gültigen Ausbildungsregelung der zuständigen Stelle, die die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 Sozialgesetzbuch (SGB) IX festlegt und ist mit dem Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung und den Empfehlungen des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan beschreibt berufsbezogene Mindestanforderungen und enthält keine methodischen Vorgaben für den Unterricht. Besonders geeignet und deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen zu berücksichtigen sind Unterrichtsmethoden, die die Handlungskompetenz unmittelbar fördern. Vorzugsweise werden selbstständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzepts ist.

1. Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag. Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort, der auf der Grundlage der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.03.2015 in der jeweils geltenden Fassung) agiert. Sie arbeitet als gleichberechtigte Partnerin mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen und hat die Aufgabe, die Schülerinnen und Schüler in ihrer berufsbezogenen und berufsübergreifenden Handlungskompetenz zu stärken.

Die beruflichen Anforderungen behinderter Schülerinnen und Schüler werden dabei in besonderer Weise berücksichtigt. Schülerinnen und Schüler sollen damit befähigt werden, nicht nur die Aufgaben im Beruf zu erfüllen. Erreicht werden soll vielmehr auch, dass sie angesichts sich wandelnder Anforderungen zur nachhaltigen Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer, ökologischer und individueller Verantwortung beitragen können.

Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen ein ...

- zur persönlichen und strukturellen Reflexion,
- zum verantwortungsbewussten und eigenverantwortlichen Umgang mit zukunftsorientierten Technologien, digital vernetzten Medien sowie Daten- und Informationssystemen,
- zum adäquaten Handeln in berufs- und fachsprachlichen Situationen,
- zum lebensbegleitenden Lernen sowie zu beruflicher und individueller Flexibilität, um die sich wandelnden Anforderungen in der Arbeitswelt und Gesellschaft zu bewältigen,
- zur beruflichen Mobilität in Europa und einer globalisierten Welt.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das ...

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen Unterricht ermöglicht, der angesichts unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schülerinnen und Schüler deren individuelle Förderung sichert,
- individuelles und selbstorganisiertes Lernen in der digitalen Welt begünstigt,
- die bildungs-, berufs- und fachsprachliche Kompetenz unterstützt,
- einer nachhaltigen Entwicklung der Arbeits- und Lebenswelt und einer selbstbestimmten Teilhabe an der Gesellschaft nützt,
- dafür sensibilisiert, sich gesund zu erhalten und Unfallgefahren zu erkennen und zu entgehen,
- einen Überblick über die Bildungs- und beruflichen Entwicklungsperspektiven verschafft und Perspektiven unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um zu einer selbstverantwortlichen Berufs- und Lebensplanung anzuleiten,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen zu Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist,
- systematisch seine Qualität durch Unterrichts-, Personal- und Organisationsentwicklung sichert.

Soweit es im Rahmen des berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, erst recht aber im berufsübergreifenden Unterricht, soll auf übergreifende Themenkomplexe gemäß dem Gesetz über die Schulen im Land Brandenburg (Brandenburgisches Schulgesetz – BbgSchG) in der jeweils gültigen Fassung eingegangen werden. Der Unterricht in den berufsübergreifenden Fächern wird nach den jeweils gültigen Rahmenlehrplänen des Landes Brandenburg erteilt. Zu beachten sind dabei auch die Mindestanforderungen, die im kompetenzorientierten Qualifikationsprofil für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe¹ formuliert sind.

Zentrales Anliegen von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz zu fördern. Handlungskompetenz wird dabei verstanden als die Bereitschaft und Befähigung, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, mit fachlichem Wissen und Können Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Selbstkompetenz² meint die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Über **Sozialkompetenz** verfügt, wer bereit und fähig ist, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen, sich aber auch mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Soziale Verantwortung und Solidarität zu entwickeln ist in Sozialkompetenz eingeschlossen.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanente Bestandteile von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Methodenkompetent zu handeln heißt, bereit und in der Lage zu sein, Aufgaben und Probleme zielgerichtet und planmäßig zu bearbeiten (z. B. Arbeitsschritte zu planen).

Durch **kommunikative Kompetenz** zeichnet sich aus, wer gewillt und befähigt ist, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partnerinnen und Partner werden wahrgenommen, verstanden und können dargestellt werden.

Lernkompetenz lässt erkennen, wer die Bereitschaft und die Fähigkeit mitbringt, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen.

¹ Sekretariat der Kultusministerkonferenz (KMK), Hrsg., 2021: Kompetenzorientiertes Qualifikationsprofil für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe. Verfügbar unter: https://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-Berufsschule-Unterricht-Wirtschafts-Sozialkunde.pdf. Zugriff am: 05.04.2022

² Der Begriff der Selbstkompetenz ersetzt den bisher verwendeten Begriff der Humankompetenz. Er berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Berufsschule und greift die Systematisierung des Deutschen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen (DQR) auf.

Der Lernkompetenz zuzurechnen ist insbesondere im Beruf und über den Berufsbereich hinaus, die Fähigkeit und Bereitschaft, Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.³

Ohne Sprachkompetenz ist die Entwicklung einer umfassenden Handlungskompetenz nicht möglich, sie setzt die Grenzen der eigenen Wahrnehmung und ist damit elementare Voraussetzung, um den beruflichen und privaten Alltag zu bewältigen.

Sprachkompetenz

Um erfolgreich lernen zu können, sind bildungssprachliche Kompetenzen von grundlegender Bedeutung. Diese sind unter Schülerinnen und Schülern beim Übergang von der Allgemeinbildung in die berufliche Bildung in den folgenden Bereichen heterogen ausgeprägt:

- Hörverstehen
- Leseverstehen
- Sprechen
- Schreiben
- Interaktion
- Sprachbewusstheit

Die berufliche Bildung ist gefordert, auf die Heterogenität der Schülerinnen und Schüler einzugehen und Benachteiligungen auszugleichen, die durch unterschiedliche Rahmenbedingungen und Bildungsbiografien entstanden sind. Um eine umfassende berufliche Handlungskompetenz zu erlangen, sind berufssprachliche Kompetenzen unerlässlich. Diese bestehen aus Elementen aller sprachlichen Bereiche, der Alltags-, der Bildungs- und der jeweiligen Fachsprache. Ziel der berufssprachlichen Entwicklung ist es, bildungssprachliche Kompetenzen zu fördern und situationsgerecht Fachsprache anzuwenden.⁴

Bei der Planung des Unterrichts müssen demnach die unterschiedlich ausgeprägten sprachlich-kommunikativen Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler bedacht werden, um „durch die Stärkung bildungs-, fach- und berufssprachlicher Kompetenzen für alle Jugendlichen und jungen Erwachsenen mehr Chancengleichheit und Bildungsgerechtigkeit zu erreichen“.⁵ Dieser allgemeine Gleichheitsgrundsatz ist gemäß Art. 3 Abs. 1 Grundgesetz (GG) in den Schulgesetzen aller Länder verankert.⁶

Daraus folgt zwingend, dass sich alle am Bildungsprozess beteiligten Lehrkräfte ihrer zentralen Rolle bewusst sind, die sie für die Gestaltung sprachsensiblen Unterrichts in der beruflichen Bildung einnehmen. Erwartet wird von den Lehrkräften auch, dass sie die Sprachbildung der Schülerinnen und Schüler in beruflichen bzw. fachlichen Lern- und Handlungssituationen fördern, indem ihr didaktisch-methodisches Vorgehen wie auch ihre Arbeitstechniken, Methoden und Medien miteinander abgestimmt sind.

³ Sekretariat der Kultusministerkonferenz (KMK), Hrsg., 2021: Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe, S. 14 ff. Verfügbar unter: https://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-GEP-Handreichung.pdf. Zugriff am: 05.04.2022

⁴ Sekretariat der Kultusministerkonferenz (KMK), Hrsg., 2019: Empfehlungen der Kultusministerkonferenz für einen sprachsensiblen Unterricht an beruflichen Schulen (05.12.2019). Verfügbar unter: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2019/2019_12_05-Sprachsensibler-Unterricht-berufl-Schulen.pdf. Zugriff am: 08.06.2021

⁵ Sekretariat der Kultusministerkonferenz (KMK), Hrsg., 2019: Empfehlungen der Kultusministerkonferenz für einen sprachsensiblen Unterricht an beruflichen Schulen (05.12.2019), S. 11. Verfügbar unter: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2019/2019_12_05-Sprachsensibler-Unterricht-berufl-Schulen.pdf. Zugriff am: 08.06.2021

⁶ Gesetz über die Schulen im Land Brandenburg (Brandenburgisches Schulgesetz – BbgSchulG, Abschnitt 2, § 3 Satz 1). Verfügbar unter: <https://bravors.brandenburg.de/gesetze/bbgschulg#3>. Zugriff am: 08.06.2021

Sprachsensible Unterrichtsgestaltung berücksichtigt Bildungs-, Alltags-, Berufs- und Fachsprache in allen Fächern und Lernfeldern der beruflichen Bildung. Sie zu verankern bildet die Grundlage für den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz und geleitet Schülerinnen und Schüler zu einem erfolgreichen Abschluss des jeweiligen Bildungsgangs.

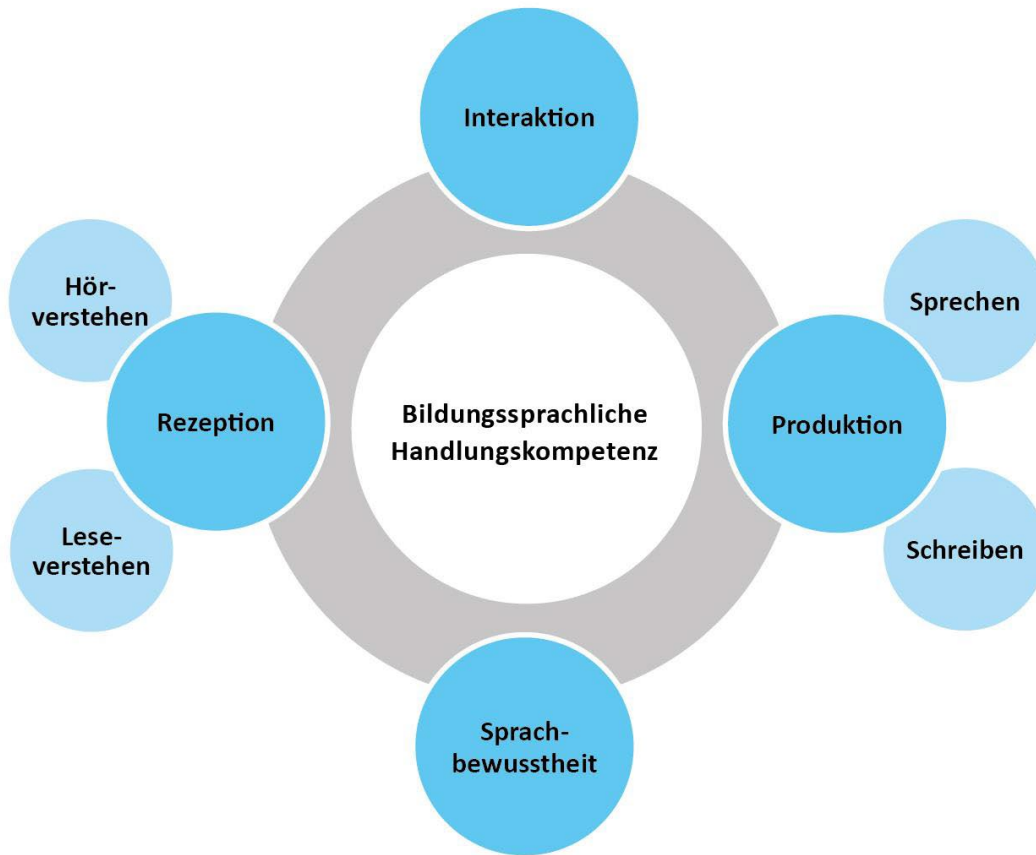


Abbildung 1: angelehnt an das Kompetenzmodell im Rahmenlehrplan für die Jahrgangsstufen 1–10, Teil B⁷

⁷ Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft, Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg, Hrsg., 2015: Rahmenlehrplan Jahrgangsstufen 1-10, Teil B Fachübergreifende Kompetenzentwicklung, S. 5. Verfügbar unter: https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplan-projekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf. Zugriff am: 30.05.2022

Handlungskompetenzen in der digitalen Welt

Integraler Bestandteil der umfassenden Handlungskompetenz ist die Fähigkeit, sich sicher in der digitalen Welt zu bewegen.

Die beruflichen Schulen knüpfen in ihren Bildungsprozessen an das Alltagswissen der Schülerinnen und Schüler und an die Kompetenzen an, die sie an allgemeinbildenden Schulen im Umgang mit digitalen Medien erworben haben. Es ist eine Querschnittsaufgabe des fachlichen und überfachlichen Lernens in der beruflichen Bildung, dass diese Handlungskompetenzen in der digitalen Welt erworben und weiterentwickelt werden. Maßgebend ist hierbei der Kompetenzrahmen der Strategie der Kultusministerkonferenz zur Bildung in der digitalen Welt, der insgesamt sechs digital konnotierte Kompetenzbereiche für alle Schulformen beschreibt:⁸



Abbildung 2: Kompetenzen in der digitalen Welt

Die berufliche Bildung ist wesentlich von der Digitalisierung und deren Rückwirkung auf Arbeits-, Produktions- und Geschäftsabläufe betroffen. Zusätzlich zum Kompetenzrahmen werden in der KMK-Strategie und ihrer Ergänzung sieben spezifische Anforderungen für berufliche Schulen formuliert. Sie schließen neben dem Verständnis für digitale Prozesse die mittelbaren Auswirkungen der fortwährenden Digitalisierung ein, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation und Kommunikation in teilweise global vernetzten Geschäftsbeziehungen.

⁸ Konferenz der Kultusminister der Länder der Bundesrepublik Deutschland (KMK); Hrsg., 2016, i. d. F. vom 07.12.2017). Bildung in der digitalen Welt – Strategie der Kultusministerkonferenz. Verfügbar unter: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/PresseUndAktuelles/2018/Digitalstrategie_2017_mit_Weiterbildung.pdf. Zugriff am: 03.06.2022

Diese für berufliche Schulen spezifischen Anforderungen sind:

Anwendung und Einsatz digitaler Geräte und Arbeitstechniken

Im Zuge des technologischen Wandels ändern sich bestehende Arbeitsprozesse und Geschäftsmodelle grundlegend und es entstehen viele neue. Der Anteil der Informationsverarbeitung steigt beständig. Verschiedene Techniken und Geräte zielgerichtet einsetzen zu können, ist dabei essentiell.

Personale berufliche Handlungsfähigkeit

Monotone bzw. einfache Tätigkeiten werden vermehrt von intelligenten Systemen unterstützt bzw. durch diese ersetzt. Zugleich wird qualifizierte Arbeit zunehmend spezialisiert. Um die personale Handlungsfähigkeit zu erhalten, gewinnen Kreativität und soziale Tätigkeiten an Relevanz.

Selbstmanagement und Selbstorganisationsfähigkeit

Der schnelle technologische Wandel und kurze Innovationszyklen verändern ein digital geprägtes berufliches Umfeld permanent. Unabdingbar wird lebenslanges Lernen, um das eigene Können und bereits erworbene Kompetenzen zu erweitern und zu vertiefen. Insofern ist es wichtig, schon während der Ausbildungszeit die Grundlagen dafür zu legen, dass sich die Lernenden dieser Herausforderung eigenständig stellen, um ihren weiteren beruflichen Werdegang erfolgreich gestalten zu können.

Internationales Denken und Handeln

Durch die digitale Vernetzung finden Arbeitsprozesse in größerem Umfang in weltweiter Kooperation statt. Voraussetzung für erfolgreiches Arbeiten in internationalen Kontexten sind Fremdsprachenkenntnisse und interkulturelle Kompetenzen; zudem ist Fachwissen über internationale Rahmenbedingungen im Arbeitsalltag erforderlich.

Projektorientierte Kooperationsformen

Die Digitalisierung ermöglicht und erleichtert es (multinationalen) Teams, sich bspw. in Projekten auszutauschen und abzustimmen. Dabei sind die Regeln der mündlichen und schriftlichen Kommunikation zu beachten.

Datenschutz und Datensicherheit

Die Pflege und Sicherung von Daten und Dokumenten (z. B. von Personal- und Kundendaten, Unternehmensgeheimnissen und Forschungsergebnissen) sind Standardvorgänge im beruflichen Alltag. Dass dabei Datenschutz und Datensicherheit eingehalten werden, ist unerlässlich.

Kritischer Umgang mit digital vernetzten Medien und den Folgen der Digitalisierung für die Lebens- und Arbeitswelt

Die digital vernetzten Medien bieten Nutzerinnen und Nutzern eine Fülle von Möglichkeiten, die jedoch eine gleich große Anzahl von Risiken bergen. Von grundlegender Bedeutung ist es deshalb, verantwortungsbewusst mit digitalen Medien umgehen zu können. Nicht minder wichtig ist es, ein Problembewusstsein etwa für die Kontrolle und Überwachung via Internet oder die Entgrenzung von Privatem und Beruflichem zu entwickeln.

2. Didaktische Grundsätze

Um dem Bildungsauftrag der Berufsschule zu entsprechen, werden die jungen Menschen dazu angeleitet, im Rahmen ihrer künftigen Berufstätigkeit Arbeitsaufgaben selbstständig planen, ausführen und beurteilen zu können.

Lernen in der Berufsschule zielt darauf, eine umfassende Handlungskompetenz zu entwickeln. Mit der didaktisch begründeten praktischen Umsetzung aller Phasen einer beruflichen Handlung in Lernsituationen – zumindest aber ihrer gedanklichen Durchdringung – vollzieht sich Lernen in und aus der Arbeit.

Handlungsorientierter Unterricht im Rahmen der Lernfeldkonzeption orientiert sich prioritär an handlungssystematischen Strukturen; insoweit nimmt er gegenüber vorrangig fachsystematischem Unterricht eine veränderte Perspektive ein. Nach lerntheoretischen und didaktischen Erkenntnissen sind folgende Orientierungspunkte zu berücksichtigen, wenn handlungsorientierter Unterricht in Lernsituationen geplant und gestaltet wird:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind.
- Lernen vollzieht sich in vollständigen Handlungen, möglichst selbst ausgeführt, zumindest aber gedanklich nachvollzogen.
- Die berufliche Wirklichkeit in einer zunehmend globalisierten und digitalisierten Lebens- und Arbeitswelt zu erfassen wird durch Handlungen erleichtert (zum Beispiel ökonomische, ökologische, rechtliche, technische, sicherheitstechnische, berufs-, fach- und fremdsprachliche, soziale und ethische Aspekte).
- Handlungen greifen die Erfahrungen der Lernenden auf und reflektieren sie hinsichtlich ihrer gesellschaftlichen Auswirkungen.
- Handlungen berücksichtigen auch soziale Prozesse, zum Beispiel solche der Interessensklärung oder der Konfliktbewältigung, sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Schülerinnen und Schüler, die sich durch Vorbildung, kulturelle Hintergründe, berufliche Erfahrungen und ihren individuellen Förderbedarf voneinander unterscheiden. Auf diese Unterschiede einzugehen und die Schülerinnen und Schüler mit ihren Lern- und Bildungsvoraussetzungen individuell und ggf. sonderpädagogisch zu fördern, ist Aufgabe der Lehrkräfte in der Berufsschule.

Es ist schulintern zu entscheiden, wie der Rahmenlehrplan umgesetzt werden soll. Die jeweiligen personellen, organisatorischen und sächlichen Bedingungen fließen in die Entscheidung ein.

Die Lehrkräfte konkretisieren im Team die Lernfelder für die Gestaltung des Unterrichts in Lernsituationen. In der Regel wird ein Lernfeld durch mehrere Lernsituationen für den Unterricht aufbereitet. Darüber hinaus bietet die Auswahl der Lernsituationen die Möglichkeit, spezifische regionale Anforderungen sowie aktuelle Entwicklungen und Einsatzschwerpunkte in der Berufsausbildung angemessen zu bedenken.

In den Lernsituationen sind die Phasen einer vollständigen Handlung abzubilden:

- Informieren (Analysieren)
- Planen
- Entscheiden
- Ausführen
- Kontrollieren (Bewerten)
- Auswerten (Reflektieren)

In ihrer Gesamtheit führen die Lernsituationen dazu, das Ziel des jeweiligen Lernfeldes zu erreichen.

3. Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Ausbildung zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft orientiert sich an dem Rahmenlehrplan für den anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter.

Der Berufsschulunterricht für den berufsbezogenen Bereich erfolgt auf der Grundlage dieses Rahmenlehrplanes und der geltenden rechtlichen Regelungen.

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, die Schülerinnen und Schüler – in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben – an eine fundierte berufliche Handlungskompetenz heranzuführen. Vermittelt werden die Qualifikations- und Bildungsziele, indem weitgehend handlungsorientiert Elemente der Berufspraxis einbezogen werden.

Im Sinne ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes Arbeiten anzustreben, exemplarisches Lernen wird bevorzugt. Anhand der zu erreichenden Kompetenzniveaus des Berufs werden die Lernfelder in kompetenzorientierten Lernzielen ausdifferenziert.

In jenen Lernfeldern, in denen es sich aus Gründen der Fachlichkeit anbietet, gehören die gebräuchlichsten Fachausdrücke zum Unterricht dazu.

Die Lernfelder orientieren sich an den Arbeits- und Geschäftsprozessen in der betrieblichen Realität. Die Lernfelder sind methodisch-didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen (vgl. Kapitel 2, S. 11). Diese beinhaltet fundiertes Fachwissen, vernetztes, analytisches und kritisches Denken sowie kommunikative und kollaborative Fähigkeiten.

Berufs- und fachsprachliche sowie fremdsprachliche Kompetenzen anzubahnen, ist in den Lernfeldern integriert und wird darüber hinaus im berufsübergreifenden Bereich fortgeführt. Der Kompetenzerwerb im Kontext der digitalen Arbeits- und Geschäftswelt ist integraler Bestandteil der Lernfelder. In den Lernfeldern werden die Dimensionen der Nachhaltigkeit, des wirtschaftlichen Denkens, der soziokulturellen Unterschiede und der Inklusion berücksichtigt.

Die Fachpraktikerin und der Fachpraktiker Hauswirtschaft arbeiten in personen- und dienstleistungsorientierten Einrichtungen; dazu zählen Pflegeheime, Kindertageseinrichtungen, Wohngruppen, Beherbergungsbetriebe, Kantinen und gastronomische Einrichtungen. Hierfür benötigen sie besondere Kenntnisse über die Themen Arbeits- und Umweltschutz, Zubereitung von Speisen und Getränken, in der Hauspflege und Gestaltung, der Textilpflege und Instandhaltung. Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker erbringen dabei service- bzw. personenorientierte Dienstleistungen.

Es besteht ein enger sachlicher Zusammenhang zwischen dem Rahmenlehrplan und dem Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung. Geht es darum, exemplarische Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern zu gestalten, so bietet es sich im Sinne der Lernortkooperation an, der betrieblichen Ausbildung den Rahmenlehrplan unter Beachtung des Ausbildungsrahmenplans zugrunde zu legen.

4. Empfehlungen zu Formen der Lernkontrollen und zur Leistungsbewertung

Grundsätze zur Leistungsbewertung sind im Gesetz über die Schulen im Land Brandenburg (Brandenburgisches Schulgesetz – BbgSchulG) und in der Berufsschulverordnung in der jeweils geltenden Fassung geregelt.

Handlungsorientierter Unterricht versteht Lernen nicht ausschließlich als Erwerb von Fachwissen; vielmehr wird auch der Lernprozess selbst zum Unterrichtsgegenstand. Das schlägt sich konsequenterweise in den Formen, Inhalten und Kriterien der Leistungsnachweise nieder.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz, um sich berufliche Handlungskompetenz anzueignen. In diesem Sinne sollen sie auch diese Kompetenzen, z. B. in Form von Fachlichkeit, Planungs- und Entscheidungskompetenz sowie Team- und Kommunikationsfähigkeit unter Beweis stellen.

Beispielsweise Teamarbeit zu trainieren verlangt, dass nicht mehr ausschließlich individuelle Leistung Bewertungsgegenstand sein kann bzw. muss. Vielmehr können und müssen in angemessener Weise auch Gruppenleistungen zur Beurteilung herangezogen werden.

Die Tätigkeiten Informieren, Planen, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren und Auswerten machen eine vollständige Handlung aus und stellen den grundlegenden Ablauf in den Lernsituationen dar (vgl. Kapitel 2, S. 11). Es ist nur folgerichtig, dass sie sich auch in den Leistungskontrollen widerspiegeln. Dies erfordert komplexe Aufgabenstellungen. Dabei können vermittelte Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die darauf abzielen, Handlungskompetenz zu fördern, überprüft werden.

Klassenarbeiten und andere komplexe Leistungskontrollen als Einzelleistungsnachweise der Schülerinnen und Schüler sind für die Gesamtbewertung nach wie vor unverzichtbar. Sie sollten eigenständige Problemlösungen beinhalten und keinesfalls darauf reduziert sein, Fachwissen zu reproduzieren. Arbeits- und Lerntechniken, Lernorganisation, Formen der Zusammenarbeit und andere Fragen des Lernprozesses spielen in der Bewertung ebenso eine Rolle.

Weiterhin bietet es sich an, dass regelmäßig frei gestaltete, individuelle Arbeiten zu Unterrichtsthemen als schriftliche Leistungen erbracht und bewertet werden, etwa in Form von Hausarbeiten, Referaten, Übersichten und Protokollen. In mündliche Leistungen können demgegenüber Aufgaben einfließen wie Sachverhalte darstellen, zusammenfassen und beurteilen, Problemstellungen erkennen und Lösungswege entwickeln.

In die Leistungsbeurteilung ergänzend einfließen sollten beispielsweise Fragestellungen, wie die Lernenden Arbeitsaufträge erfassen, wie sie sich Informationen beschaffen und aufbereiten, welche Lösungsansätze sie in Zusammenarbeit mit anderen finden. Beachtung finden sollte bei der Leistungsbewertung auch, wie die Schülerinnen und Schüler ihre Arbeitsplätze einrichten, wie ihre Arbeitsplanung aussieht, auf welchem Wege sie Arbeitsaufträge ausführen und wie sie ihre Arbeitsergebnisse bewerten. Die Lehrkräfte sollten hierbei ihr Augenmerk darauf richten, ob die Lernenden Fehlerquellen erkennen und wie sie mit ihnen umgehen.

Grundsätzlich ist der Unterricht eine wesentliche Säule der Gesamtbeurteilung. Das gilt erst recht für eine Perspektive, bei der Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte zunehmend gemeinsam das Unterrichtsgeschehen bestimmen und dafür verantwortlich sind, wie die Abläufe gestaltet und die Ergebnisse gesichert werden können.

Den Schülerinnen und Schülern sind die Grundsätze und die Kriterien für die Einzel-Beurteilung wie auch für die der Gesamtgruppe transparent zu machen.

5. Lernfelder und Inhalte

5.1 Übersicht über die Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachpraktikerin und Fachpraktiker Hauswirtschaft				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
01	Beruf und Betrieb präsentieren	40		
02	Verpflegung zubereiten und anbieten	100		
03	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	40	40	
04	Personen wahrnehmen und beobachten	40		
05	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	60		
06	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	40	40	
07	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen		60	
08	Verpflegung von Personengruppen planen		60	
09	Räume und Wohnumfeld gestalten		40	
10	Produkte und Dienstleistungen anbieten		40	
11	Personenbetreuende Dienstleistungen in besonderen Lebenssituationen unter Anleitung planen und anbieten			140
12	Serviceorientierte Dienstleistung zu besonderen Anlässen unter Anleitung planen und anbieten			140
gesamt:		320	280	280
insgesamt:		880 Stunden		

5.2 Kompetenzen und Inhalte

Lernfeld 01:	Beruf und Betrieb präsentieren	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, den Beruf und den Betrieb zu präsentieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – unter Anleitung – das Berufsbild der Fachpraktikerin und des Fachpraktikers Hauswirtschaft (<i>berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder</i>) sowie die Organisationsstruktur (<i>Organigramm</i>) des Betriebes. - informieren sich – mit Hilfestellung – über Grundlagen der beruflichen Bildung (<i>Ausbildungsordnung</i>), des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes sowie über Gewerkschaften und Verbände. - wirken bei Recherchen zu berufsspezifischen Arbeitsprozessen unter Berücksichtigung qualitätssichernder Maßnahmen mit. - kennen Möglichkeiten der beruflichen Fort- und Weiterbildung. - präsentieren Ihren Betrieb, indem sie, auch unter Verwendung digitaler Medien, eine Präsentation über die Tätigkeitsbereiche in ihrem Betrieb erstellen, in der sie die Aspekte des betrieblichen Aufbaus, der Abläufe und Dienstleistungen berücksichtigen. - beachten den Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte. - reflektieren und beurteilen ihre Arbeitsergebnisse sowie die Präsentation. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Datenschutz - Betriebsorganisation und Arbeitsabläufe (z. B. <i>Organigramm</i>) - Ergonomie, Arbeitsplatzgestaltung - Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Nachhaltigkeit - Abfallentsorgung - Anforderungsprofil an den Beruf - berufliche Einsatzgebiete 		

Lernfeld 02:	Verpflegung zubereiten und anbieten	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Verpflegung zuzubereiten und anzubieten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – mit Hilfen – die Bedeutung der Ernährung sowie der Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben. - informieren sich über die Umsetzung rechtlicher Vorgaben der Lebensmittelhygiene und über Lebensmittel. - unterscheiden die Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien (<i>Energiegehalt, Nährstoffgruppen</i>), küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgraden. - verschaffen sich einen grundlegenden Überblick über bedarfsgerechte Ernährung sowie über verschiedene Formen der Tischkultur (<i>Gedecke</i>). - wählen auf dieser Grundlage – unter Anleitung – Lebensmittel und Rezepturen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aus. - berechnen benötigte Mengen (<i>Maße, Gewichte</i>). - planen die schrittweise Zubereitung der Speisen und Getränke (<i>Ablaufplan, Arbeitsplatzaufbau</i>). - entscheiden sich für nährstoffschonende Vor- und Zubereitungstechniken (<i>Putzen, Zerkleinern, Mischen, Garen</i>). - wählen Geräte und Maschinen aus. - wenden die grundlegenden Vor- und Zubereitungstechniken an. - bereiten Verpflegung ressourcenschonend zu und beachten dabei Hygiene, Ergonomie und Arbeitsschutz. - decken Tische ein, portionieren Speisen und Getränke und bieten diese an. - kontrollieren und bewerten Arbeitspläne, Arbeitsabläufe und Arbeitsergebnisse anhand ausgewählter Kriterien. - leiten Optimierungen ab. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiene: Personal-, Produkt- und Betriebshygiene (<i>HACCP-Richtlinien</i>) - Lebensmittel-Inhaltsstoffe, ernährungsphysiologische Bedeutung - Grundsätze der gesunden Ernährung - Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Nachhaltigkeit 		

Lernfeld 02 (Forts.):	Verpflegung zubereiten und anbieten	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Zubereitungsverfahren einfacher Speisen und Getränke - Arbeitsplatzaufbau, Ablaufplanung - Servierausstattung - Tisch- und Tafelformen - Gedecke – einfache Grundgedecke - Qualitätskriterien für verschiedene Lebensmittel, Warenkunde - Umgang mit digitalen Medien <p>Fachrechnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechnen mit Maßeinheiten - Umrechnen von Rezepturen - Prozentrechnung 		

Lernfeld 03:	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	1. und 2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: je 40 Stunden
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Wohn- und Funktionsbereiche zu reinigen und zu pflegen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – unter Anleitung – objektspezifische Bedingungen der Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen gemäß den Anforderungen von Kundinnen und Kunden. - informieren – mit Hilfestellungen – über Reinigungsarten (<i>Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung, Grundreinigung</i>) unter Berücksichtigung betrieblicher Standards. - erkennen unterschiedliche Materialien in Wohn- und Funktionsbereichen und informieren sich über deren Eigenschaften. - ermitteln die Art der Verschmutzung und den Verschmutzungsgrad. - verschaffen sich einen Überblick über Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren (<i>vertikale und horizontale</i> Reinigungsverfahren) sowie Reinigungsgeräte und -maschinen im Hinblick auf rationelle und umweltbewusste Einsatzmöglichkeiten. - unterscheiden Eigenschaften von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln. - planen – mit Unterstützung – die Reinigung, Desinfektion und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche und bedenken dabei Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutz. - wählen Verfahren und Mittel aus, abhängig von Materialien, Verschmutzung, betrieblichen Standards sowie den Wünschen von Kundinnen und Kunden. - ermitteln den Bedarf an Reinigungsmitteln und berücksichtigen die Aspekte der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit (<i>Dosierung, Dosiersysteme</i>). - wenden Arbeitsablaufpläne und betriebliche Standards an (<i>Leistungsverzeichnis, Reinigungspläne</i>) und beachten dabei berufsbezogene Vorschriften und Regeln. - nehmen die Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen – unter Anleitung – vor und berücksichtigen Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz. - entsorgen Schmutzflotten und Abfallstoffe umweltgerecht. - kontrollieren – unter Anleitung – ihr Reinigungsergebnis, dokumentieren dieses entsprechend der betrieblichen Vorgaben und führen Nacharbeiten aus. - bewerten das Ergebnis und reflektieren ihren Arbeitsablauf. 		

Lernfeld 03 (Forts.):	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	1.und 2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: je 40 Stunden
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiene, Abfallentsorgung, Nachhaltigkeit - Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Nachhaltigkeit - Grundlagen der Reinigung und Pflege - Werkstoffe, Reinigungs- und Pflegemittel - Reinigungsarten - Reinigungsverfahren, -methoden und Abläufe - Behandlungsmittel und Dosiersysteme - Reinigung und Pflege von Materialien und Elektro-Kleingeräten - Werkstoffkunde - Reinigung von Räumen - Reinigungspläne kennenlernen <p>Fachrechnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dreisatzrechnung, Prozentrechnung - Rechnen mit Maßeinheiten - Flächenberechnung 		

Lernfeld 04:	Personen wahrnehmen und beobachten	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen wahrzunehmen und zu beobachten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – mit Hilfestellung – Bedürfnisse und Bedarfe von Personen im privaten, beruflichen und öffentlichen Kontext sowie Umgangs- und Verhaltensformen. - informieren sich – unter Anleitung – über Bedürfnisse und Bedarfe von Personen sowie deren Abhängigkeit von Alter, Situation und Lebenswelt. - unterscheiden zwischen Wahrnehmung (<i>Selbst-, Fremdwahrnehmung</i>) und Beobachtung im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich. - verschaffen sich einen Überblick über Beobachtungsformen. - wirken bei der Planung und Durchführung fachlicher Beobachtung mit und dokumentieren diese. - berücksichtigen Bedürfnisse und Fähigkeiten der zu betreuenden und zu versorgenden Personen und bestimmen Beobachtungskriterien. - unterstützen die Dokumentationen auch unter Nutzung digitaler Medien. - beachten den Datenschutz und die Persönlichkeitsrechte. - bewerten – angeleitet – die Arbeitsergebnisse durch Selbst- und Fremdeinschätzung. - reflektieren unterstützt im Team den Prozess und das Ergebnis. - diskutieren alternative Handlungsmöglichkeiten. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Umgangsformen (<i>Begrüßen, Verabschieden, Nachrichten überbringen, Telefonieren, Tischmanieren, Verhalten am Arbeitsplatz</i>) - Wahrnehmung und Beobachtung - Lebensabschnitte und Lebenssituationen - Dokumentieren von Beobachtungen - Umgang mit digitalen Medien 		

Lernfeld 05:	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Güter unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit zu beschaffen, zu lagern und bereitzustellen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – unter Hilfestellung – Aufträge zur Beschaffung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern. Hierzu prüfen sie den Bedarf und differenzieren die Arten der Güter. - informieren sich über Beschaffungs-, Zahlungsmöglichkeiten, Preise, Warenkennzeichnungen, Lagermöglichkeiten, qualitätssichernde Mittel und Wege sowie Nachhaltigkeit (<i>Herstellung, Transport, Nutzungsdauer, Lagerarten mit Parametern, Entsorgung</i>). - planen – unter Anleitung und indem sie auch digitale Medien einsetzen – die Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern. Dazu stellen sie exemplarisch Kostenvergleiche an. - achten auf die Qualität von Gütern (<i>Beschaffenheit, Nutzbarkeit, Funktionalität</i>) sowie auf deren nachhaltige Beschaffung und Entsorgung. - wählen die Güter unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten aus. - wirken bei der Bestellung, Warenannahme, Lagerung und Bereitstellung der Güter mit. - kontrollieren die Qualität der Güter sowie Warenbestände und Lagerbedingungen und dokumentieren diese. - achten darauf, Abfälle möglichst zu vermeiden und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend. - überprüfen und bewerten den Prozess der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Nachhaltigkeit - Kaufvertrag - Einkaufsmöglichkeiten - Marktinformation/Saisonkalender - Produkt- und Preisvergleich (<i>Berechnung</i>) - Warenkennzeichnung - Lagerarten und -bedingungen - Lebensmittelverderb und Schädlingsbekämpfung - Haltbarmachung von Lebensmitteln - Hygienevorschriften in Lagerräumen - Inventur: Begriffsbestimmungen Inventur, Inventar 		

Lernfeld 05 (Forts.):	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Führen einer Lagerfachkarte - Führen eines Haushaltsbuches - Umgang mit digitalen Medien <p>Fachrechnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - einfache Preisberechnungen - Berechnung von Bezugspreisen, Rabatt, Skonto - Warenwert und Warenbestandsberechnungen 		

<p>Lernfeld 06:</p>	<p>Textilien einsetzen, reinigen und pflegen</p>	<p>1.und 2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: je 40 Stunden</p>
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Textilien adressatengerecht einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – mit Hilfe – Kundenwünsche und die Bedarfe für Einsatz, Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien. - informieren sich – unter Anleitung – über Eigenschaften und Kennzeichnung von Textilien sowie deren Eignung für unterschiedliche Verwendungszwecke. - informieren sich über den Prozess des Wäschekreislaufs sowie Reinigungs-, Desinfektions-, Pflege- und Instandsetzungsverfahren. - verschaffen sich einen Überblick über Waschfaktoren, Reinigungs- und Nachbehandlungsmittel sowie Ausrüstungsverfahren. - erkundigen sich über Geräte und Maschinen und deren Einsatz bei Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren. - wählen dem Verwendungszweck entsprechend Textilien aus. - planen – angeleitet – Arbeitsabläufe zu Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien und berücksichtigen dabei Kenndaten (<i>Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser</i>) sowie Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutz. - entscheiden sich für Mittel und Verfahren zu Reinigung, Desinfektion und Pflege. - kennzeichnen Textilien, um sie Kundinnen und Kunden zuordnen zu können. - reinigen, desinfizieren und pflegen Textilien ressourcenschonend im Rahmen des Wäschekreislaufes. - berücksichtigen Hygiene und qualitätssicherndes Vorgehen. - reinigen und pflegen eingesetzte Geräte und Maschinen und dokumentieren dieses. - bereiten die gereinigten Textilien ausgabefertig vor und haben die Wünsche von Kundinnen und Kunden wie auch Hygienevorschriften und betriebliche Standards im Auge. - kontrollieren und bewerten – unter Anleitung – die Arbeitsergebnisse. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Nachhaltigkeit - Herstellungsverfahren von Textilien - Einteilung der Fasern, Eigenschaften Faserstoffe - Pflegekennzeichen, Verwendungszweck - Wäschekreislauf, Waschfaktoren 		

Lernfeld 06 (Forts.):	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	1.und 2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: je 40 Stunden
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Waschmittel - Handwäsche/Kleiderpflege ohne Waschen/Fleckenbehandlung - Ausrüstungsverfahren - Gerätekunde - einfache Instandhaltung von Wäsche mit Hand und Maschine <p>Fachrechnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dreisatz - Rechnen mit Maßeinheiten - Mengenerrechnung - Mischungsrechnen 		

<p>Lernfeld 07:</p>	<p>Personen und Gruppen unterstützen und betreuen</p>	<p>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</p>
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen und Gruppen unter Anleitung zu unterstützen und zu betreuen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – angeleitet – anforderungsbezogen Bedürfnisse und Gewohnheiten von Personen und Gruppen in verschiedenen Haushalts-, Wohn- und Betreuungsformen. - machen sich mit der Bedeutung hauswirtschaftlicher Versorgungs- und Betreuungsleistungen für die Lebensqualität verschiedener Personengruppen vertraut. - informieren sich über zielgruppenorientierte Mittel und Wege zur hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung und werden darin unterstützt. - planen – mit Hilfe – die hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von Personen und Gruppen in Alltagssituationen. - nehmen – unter Anleitung – hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen unter Berücksichtigung der aktuellen Situation vor. - wenden anlassbezogen Kommunikationstechniken an. - dokumentieren analog und digital Maßnahmen und Beobachtungen, die sie vorgenommen haben. - beachten den Datenschutz und die Persönlichkeitsrechte. - informieren zuständige Kontaktstellen und Verantwortliche über Besonderheiten. - bewerten und reflektieren – mit Unterstützung – die Schritte zu hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <p>Kommunikation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nonverbal und verbal - Kommunikationsmodelle - Gespräche/Gesprächsführung - Konflikte/Konfliktlösung - Haushalts-, Wohn- und Betreuungsformen <p>Betreuungsangebote/Freizeitgestaltung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unterstützung im Alltag - Körperpflege - Nahrung anreichern - Unterhaltung/Spiele, Bewegungsspiele - Umgang mit digitalen Medien 		

Lernfeld 08:	Verpflegung von Personengruppen planen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung für verschiedene Personengruppen angeleitet zu planen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – mit Hilfe – Aufträge zur Verpflegung von Personengruppen in unterschiedlichen Lebensphasen und mit besonderen Ernährungsbedarfen. - informieren sich – mit Unterstützung – über ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung und Kostformen (<i>Energiebedarfe, Nährstoffrelationen</i>) sowie über die Zusammenstellung von Speisen und Gerichten für ausgewählte Personengruppen. - planen – unter Anleitung – die Verpflegung von Personengruppen. - wählen Lebensmittel, Speisen und Getränke nach Ernährungsgewohnheiten und -bedürfnissen aus. - helfen beim Erstellen eines Speiseplans. - führen einfache Nährwertberechnungen (<i>analog, digital</i>) durch. - decken und gestalten – unter Anleitung – anlassbezogen Tische. - präsentieren ihre Ergebnisse. - geben und erhalten Feedback. - beurteilen und reflektieren ihre Ergebnisse. 		
<p><u>Inhalte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsschutz, Umweltschutz, Hygiene - Grundsätze der Ernährung in den verschiedenen Lebensphasen - ernährungsbedingte Erkrankungen, Kostformen - Ernährungsempfehlungen - Eindecken und Dekorieren von Tischen - Gestaltung von Speiseräumen - Planung einfacher Speisepläne und Getränke - Servierregeln, Büffetformen und Büffetarten - einfache Menüplanung <p>Fachrechnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - einfache Berechnungen von Verkaufspreisen - Verlustberechnungen - Nährwertberechnungen 		

<p>Lernfeld 09:</p>	<p>Räume und Wohnumfeld gestalten</p>	<p>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</p>
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Räume und Wohnumfeld anlassbezogen, unter Anleitung, zu gestalten sowie bei deren Einrichtung und Ausstattung mitzuwirken.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – mit Hilfe – die Bedeutung der Gestaltung von Räumen und Wohnumfeld für das Wohlbefinden. - dokumentieren objektspezifische Gegebenheiten und erfassen Bedarfe und Wünsche von Kundinnen und Kunden. - informieren sich – unter Anleitung – über Einrichtungs- und Gestaltungsmöglichkeiten (<i>Wandgestaltung, Bodenbeläge, Beleuchtung, Einrichtung, Dekoration</i>) mit Hilfe analoger und digitaler Informationsquellen. - planen – unter Anleitung – die anlassbezogene Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes. - gestalten Räume und Wohnumfeld exemplarisch und adressatengerecht. - wirken bei der Planung von Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter individuellen, ästhetischen, ökonomischen, ökologischen und funktionalen Aspekten mit. - vergleichen, prüfen, bewerten und beurteilen die Ergebnisse, beachten dabei die Rückmeldungen von Kundinnen und Kunden und reflektieren den Prozess. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <p>Wohnwert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wohnumfeld - Raumbedarf - Raumgruppen - Grundriss <p>Gestaltungselemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bodenbeläge - Beleuchtung - Wandgestaltung, Farben, Dekoration - Gestaltung von Funktionsräumen - barrierefreie Gestaltung von Wohnräumen - Gestaltung mit Pflanzen / Pflege von Pflanzen 		

Lernfeld 09 (Forts.):	Räume und Wohnumfeld gestalten	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Umweltschutz und Sicherheit <p>Fachrechnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechnen mit Maßeinheiten - Grundrisse und Maßstäbe 		

Lernfeld 10:	Produkte und Dienstleistungen anbieten	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, unter Anleitung für den Verkauf vorgesehene Produkte und Dienstleistungen adressaten- sowie marktorientiert anzubieten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – unter Hilfe – adressatenorientiert den Bedarf für betriebliche Produkte und Dienstleistungen. - informieren sich – angeleitet – über ausgewählte betriebliche Angebote von Produkten und Dienstleistungen und vergleichen diese mit entsprechenden Angeboten am Markt. - wählen – mit Unterstützung – Produkte und Dienstleistungen aus, indem sie vorhandene Ressourcen und Nachhaltigkeit bedenken. - planen adressatengerecht und marktorientiert ein Angebot und ermitteln den Verkaufspreis. - organisieren die Bereitstellung der Produkte und Dienstleistungen und überprüfen die Qualität. - führen Verkaufsgespräche mit Kundinnen und Kunden sowie den Verkauf durch. - werten – unter Anleitung – Leistungsangebote sowie die Kunden- und Verkaufsgespräche aus. - reflektieren – mit Hilfe – den Prozess und diskutieren Möglichkeiten der Anpassung von Angeboten. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Schutz von Verbraucherinnen und Verbrauchern - Dienstleistungsvertrag und Kaufvertrag - Betriebliche Angebote erkunden und vergleichen - Verkaufsräume gestalten - Deklarationsvorschriften - Kennzeichnungsverordnung - Marketing - Verkaufsgespräche <p>Fachrechnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bezugspreisberechnung - Kalkulation 		

Lernfeld 11:	Personenbetreuende Dienstleistungen in besonderen Lebenssituationen unter Anleitung planen und anbieten	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Personen in besonderen Lebenssituationen zu aktivieren, zu fördern und zu betreuen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – unter Anleitung – Bedürfnisse und Bedarfe zu betreuender Personen in besonderen Lebenssituationen. - prüfen – unterstützt – zeitliche, räumliche und gesundheitliche Rahmenbedingungen für Erhalt und Förderung einer selbstbestimmten und würdevollen Lebensführung. - berücksichtigen individuelle und familiäre Hintergründe sowie kulturelle Identitäten. - informieren sich – mit Unterstützung – über physische und psychosoziale Veränderungen im Zusammenhang mit Lebensalter, Beeinträchtigungen und Krankheiten sowie Grundlagen der pflegerischen Versorgung. - beschäftigen sich im Hinblick auf die individuelle Lebensqualität mit den Aspekten Biografie, gesellschaftliche Teilhabe und Inklusion. Dabei berücksichtigen sie Betreuungsgrundlagen. - planen – mit Hilfe – personenunterstützende und -fördernde Schritte, indem sie aus ermittelten Bedürfnissen und Bedarfen Ziele ableiten. - entwickeln einfache adressatengerechte Angebote und berücksichtigen individuelle, familiäre und kulturelle Voraussetzungen sowie Ressourcen. - beteiligen sich an der Erarbeitung von Maßnahmen im Umgang mit Notfallsituationen. - bereiten – mit Unterstützung – aktivierende und fördernde Schritte zur Motivation und Betreuung vor, stimmen diese mit Beteiligten ab und vollziehen sie zielorientiert. - erfassen den Ablauf und die Wirkung der Schritte und passen diese – unterstützt – an Biografie-, Lebens- und Gesundheitssituation an. - dokumentieren die Betreuungsmaßnahmen nach betrieblichen Standards. - beachten den Datenschutz und die Persönlichkeitsrechte. - prüfen die Wirksamkeit der Maßnahmen und bewerten Ergebnis und Prozess mit Beteiligten. - reflektieren unter Berücksichtigung festgelegter Kriterien das eigene Handeln und entwickeln Handlungsalternativen. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dokumentieren von Beobachtungen - Umgang mit digitalen Medien 		

Lernfeld 11 (Forts.):	Personenbetreuende Dienstleistungen in besonderen Lebenssituationen unter Anleitung planen und anbieten	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesundheit und Krankheit - Umgang mit Kranken - Gestaltung und Reinigung von Krankenzimmern - Textilien den Wünschen von Kundinnen und Kunden folgend bearbeiten - Hygienestandards im Umgang mit Schmutzwäsche - Hausapotheke - Veränderungen in den einzelnen Lebensabschnitten und -situationen (<i>Alter, Beeinträchtigung, Krankheit</i>) - Beschäftigungsangebote (<i>creative, spielerische und musische Angebote</i>) - Versorgung unter den jeweiligen Bedingungen (<i>Gegebenheiten</i>) - betreuende Maßnahmen (<i>Versorgung bei Toilettengängen, Unterstützung bei Körperpflege und persönlicher Haushaltsführung, Anreichen von Speisen, Mobilitätstraining</i>) - Krankheiten im Alter <p>Fachrechnen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechnen mit Maßeinheiten - Lesen und Verstehen von Diagrammen - Mischungsrechnen 		

<p>Lernfeld 12:</p>	<p>Serviceorientierte Dienstleistung zu besonderen Anlässen unter Anleitung planen und anbieten</p>	<p>3. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 140 Stunden</p>
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen zu planen und anzubieten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – unter Hilfestellung – Wünsche von Kundinnen und Kunden nach serviceorientierten Dienstleistungen bei der Verpflegung im Kontext von Reinigung und Raumgestaltung. - recherchieren Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Identitäten. - informieren sich – unterstützt – über Menü-, Buffet- und Servierregeln, Eindecken und Dekorieren sowie Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen. - planen – angeleitet – Dienstleistungen und beachten dabei Qualitäts- und Hygienestandards. - führen Dienstleistungen anlass- und adressatenbezogen aus. - berücksichtigen vorgegebene Arbeitsabläufe und arbeiten mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen. - ermitteln die Zufriedenheit von Kundinnen und Kunden, nehmen Kritik konstruktiv an (Beschwerdemanagement) und werten – unter Anleitung – die Rückmeldungen im Rahmen der Qualitätssicherung aus. - reflektieren und bewerten – mit Hilfe – Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse anhand selbst gewählter Kriterien im Team. - entwickeln Verbesserungsvorschläge. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ernährung besonderer Personengruppen (<i>Lebensalter, Lebenssituation bei Erkrankung</i>) - Ernährungsformen - Gestaltung festlicher Anlässe und Feierlichkeiten - Zubereiten, Anrichten und Portionieren einfacher Speisen und Getränke - Servierregeln - anlassbezogene Tisch- und Tafelformen sowie Dekoration - Gestaltung und Pflege von Pflanzen - Verarbeitung und Ausgabe von Halbfertig- und Fertigprodukten - Reinigung und Pflege von Heimtextilien sowie deren Instandhaltung 		

Lernfeld 12 (Forts.):	Serviceorientierte Dienstleistung zu besonderen Anlässen unter Anleitung planen und anbieten	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigung und Pflege von Räumen und Betriebseinrichtungen - Wünsche von Kundinnen und Kunden, Aufträge und Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten oder weiterleiten - Umgang mit digitalen Medien (z. B. <i>Speise- und Getränkekarte, Geschäftsbrief, Checklisten</i>) - Grundlagen des Marketings (z. B. <i>Verkaufsgespräch</i>) - rechtliche Grundlagen (z. B. <i>Haftungsbestimmungen, Kennzeichnung von Inhaltsstoffen</i>) <p>Fachrechnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - einfache Kalkulation - Zeitberechnung - Rezeptberechnung - Flächenberechnung 		

5.3 Lesehinweise

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen einen Mindestumfang dar.

Fortlaufende Nummer des Lernfelds	Lernfeld (Bezeichnung)	Ausbildungsjahr und Zeitumfang (siehe 5.1 Übersicht)
Lernfeld 01:	Beruf und Betrieb präsentieren	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p><u>Kompetenzen:</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, den Beruf und den Betrieb zu präsentieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren – unter Anleitung – das Berufsbild der Fachpraktikerin und des Fachpraktikers Hauswirtschaft (<i>berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder</i>) sowie die Organisationsstruktur (<i>Organigramm</i>) des Betriebes. - informieren sich – mit Hilfestellung – über Grundlagen der beruflichen Bildung (<i>Ausbildungsordnung</i>), des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes sowie über Gewerkschaften und Verbände. - wirken bei Recherchen zu berufsspezifischen Arbeitsprozessen unter Berücksichtigung qualitätssichernder Maßnahmen mit. - kennen Möglichkeiten der beruflichen Fort- und Weiterbildung. - präsentieren ihren Betrieb, indem sie, auch unter Verwendung digitaler Medien, eine Präsentation über die Tätigkeitsbereiche in ihrem Betrieb erstellen, in der sie die Aspekte des betrieblichen Aufbaus, der Abläufe und Dienstleistungen berücksichtigen. - beachten den Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte. - reflektieren und beurteilen ihre Arbeitsergebnisse sowie die Präsentation. 		
<p><u>Inhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Datenschutz - Betriebsorganisation und Arbeitsabläufe (z. B. <i>Organigramm</i>) - Ergonomie, Arbeitsplatzgestaltung - Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Nachhaltigkeit - Abfallentsorgung - Anforderungsprofil an den Beruf - berufliche Einsatzgebiete 		

Kernkompetenz

Formulierung der einzelnen Kompetenzen; die Operatoren sind fett markiert; in Klammern finden sich kursiv Ergänzungen bzw. Erläuterungen.

Offene Formulierungen ermöglichen Anpassung an organisatorische und technische Bedingungen.

Verbindliche Mindestinhalte

